

食品臨時営業をされる方々へ

○お祭り・イベントなどで食品を調理・販売する場合、「臨時営業」の許可が必要です。

※臨時営業：1週間を限度として、簡易な施設を用いて行う営業のこと。

○「臨時営業許可」には次の種類があります。

営業形態	許可対象業種	取扱食品（又は行為）
臨時営業	飲食店営業のうち「簡易な営業」	(1) 既製品※（注1）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業 （食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん、かき氷等） (2) 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業 （食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム（液状ミックスを原料として使用）等） (3) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業 (4) 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース（既製品の混合、又は濃縮液※（注2）を希釈したものに限り）、コーヒー等の飲料を提供する営業

※注1 既製品とは、食品衛生法第55条第1項の営業の許可を有する施設又は法第57条第1項の営業の届出を行った施設において製造された調理することなくそのまま喫食可能な食品であり、包装済みかつ未開封のもの。

※注2 濃縮液は、既製品又は「食品の仕込場所※（注3）」で製造されたものに限り。

※注3 食品の仕込みは、法に基づく許可施設又は飲食店営業の施設基準に準じた施設において行うこと。

○臨時営業ではできない行為

- ①生もの（刺身・寿司など）は、取り扱わないこと。
- ②原材料の切込み等の仕込み行為や、弁当の調理行為はその場で行わないこと。
- ③饅頭等、餅等の機械・器具によらない“包あん行為”は行わないこと。
- ④かき氷・アイスクリーム類・飲み物を除き、供食前に加熱処理が行われない食品は取り扱わないこと。



例えば・・・
現場で

おにぎりを握る
弁当やそうざいを作る
生ジュースを絞る
フルーツをトッピングする

なども行えません！



☆食品の仕入れ又は仕込みは、食品衛生法に基づく許可施設等で行ってください。

★許可条件

○施設の構造

- ①衛生的に作業のできる広さと構造のものであること。
- ②屋根等を設け、三方張りを行うなど、防塵・防虫に努めること。
- ③ねずみ、昆虫、ちり及びほこりを防止できる食品および食器の保管庫又は棚を設けること。
- ④消毒薬を備えること。

○取扱い設備

- ①腐敗しやすい食品を取り扱う場合には、温度計を備えた冷蔵・冷凍設備を設けること。
- ②食器の洗浄を行う場合には、十分な水を用い、流水で行うこと。
- ③適当数の清潔なふきん、ペーパータオル等を備えること。

○給水及び廃棄物処理

- ①給水設備は、流水式手洗い設備若しくは蓋付きの容器（ポリ容器など）を用い、水道水又は飲用に適する水を十分に供給できるものであること。

必要な水の量の目安（使い捨て食器使用）	
簡易な調理のみ（温める、揚げる、かき氷等）又は単一品目のみ取り扱う	40リットル
大量の水を要しない、2工程程度までの簡単な調理又は複数品目を取り扱う	80リットル

- ②蓋付きで十分な容量を有し、不浸透性材料で作られた清掃しやすい廃棄物容器を備えること。

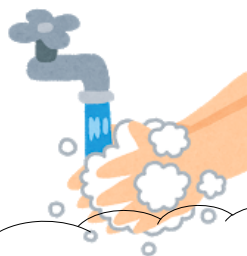
★食品取扱い等の注意事項

温度管理



冷凍庫-15℃以下・冷蔵庫
10℃以下食品は7割程度

手洗いの励行



アルコール消毒も忘れずに

十分な加熱



85℃で1分以上の加熱

○営業許可の申請の方法（遅くとも7日前までに申請してください）

- 申請書：食品臨時営業許可申請書
- 調理工程表
- 衛生管理計画（※衛生管理の実施記録については、営業日に作成してください）
- 食品衛生責任者の資格等を証する書類の写し
- 履歴事項全部証明書（法人申請の場合）

に必要事項を記入し、料金を添え提出して下さい。